

27.03.2023 bis 31.03.2023  
**Kalenderwoche: 2023-13**

		Allergene
Montag	BIO-Gemüsebouillon mit BIO-Frittaten Spätzlepfanne	L A, G, C A, G, C
Dienstag	Seehechnuggets in Backteig mit Kartoffelpüree Eisbergsalat Joghurtkräuter dressing Milka Donut	A, D, F, L G - G, M A, G, F, H
Mittwoch	Halbes Grillhuhn mit Saft BIO-Risipisi Kartoffelsalat	- - -
Donnerstag	BIO-Rindfleischlasagne Grüner Salat Mix Essig-Ol-Marinade BIO-Fruchtjoghurt Erdbeer	A, G, L - - G
Freitag		

– Mit Brief und Siegel –  
**Ausgewogen und nachhaltig!**



*Wir wünschen  
 guten Appetit!*



**„In BIO sind  
 wir Klassen-  
 bester!“**



\*) Dieses Angebot ist von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) zertifiziert und entspricht den Vorgaben einer ausgewogenen Mittagsverpflegung.

Alle unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei. [www.msc.org/at](http://www.msc.org/at); MSC-C-51742. Speiseplanänderungen, Satz- und Druckfehler vorbehalten

Die Allergenlegende bezieht sich nur auf die von GMS GOURMET GmbH gelieferten Speisen.

Allergeninformation gemäß Co-  
 dex-Empfehlung

A = glutenhaltiges Getreide	E = Erdnuss	L = Sellerie	P = Lupinen
B = Krebstiere	F = Soja	M = Senf	R = Weichtiere
C = Ei	G = Milch oder Laktose	N = Sesam	
D = Fisch	H = Schalenfrüchte	O = Sulfite	

Das gesamte BIO-Sortiment wird durch die Austria-BIO-Garantie AT-BIO-301 geprüft.

**www.gourmet-kids.at**